

Rehpfeffer „ Försterhaus“

Dazu servieren wir

Herbstgemüse und

hausgemachte Spätzli,

Birne mit Preiselbeeren

Fr. 28.00

Rehschnitzel „ Steger Art“

Zartes Rehfleisch an einer sämigen

Wildrahmsauce mit Steinpilzen,

Herbstgemüse und hausgemachte Spätzli,

Birne mit Preiselbeeren

Fr. 38.00

Rehgeschmetzeltes „ Jagdzeit“

An einer Wildrahmsauce abgerundet

mit Portwein, Herbstgemüse und

hausgemachten Spätzli,

Birne mit Preiselbeeren

Fr. 36.50

Hirschfilet „ Weidmannsheil“

Das Filet zart rosa gebraten,

an einer Eierschwämmli-rahmsauce,

Herbstgemüse und hausgemachte Spätzli,

Birne mit Preiselbeeren

Fr. 39.50

Rehrückenmedaillon

Die Medaillons rosa gebraten,

an einer Waldpilzrahmsauce,

Herbstgemüse und hausgemachte Spätzli,

Birne mit Preiselbeeren

Fr. 39,50

Auf Vorbestellung

Rehrücken ab 2 Personen

Am Stück gebratener Rehrücken,

an einer Waldpilzrahmsauce,

dazu servieren wir ihnen herbstliche Beilagen

und hausgemachte Spätzli,

Birne mit Preiselbeeren

in zwei Gängen serviert

pro Person

Fr. 48.00